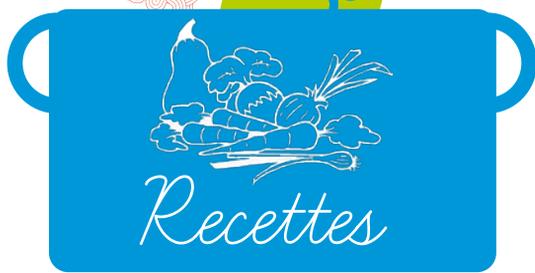




SALIVER  
 SAVOURER  
 PARTAGER  
 MIJOTER à table  
 CUISINER déguster  
 MANGER se régaler



# LA SEMAINE DU GOÛT

du 12 au 18 octobre 2015

# AU MARSAN



# SOMMAIRE

Les Tables du Goût .....	4 à 7
Les Ateliers du Goût .....	8 à 10
Les Bonnes Adresses.....	11 à 12
Les Marchés du Goût .....	13
Les Leçons du Goût .....	14





## Régalez-vous avec la semaine du goût !

Des rendez-vous gastronomiques très attendus,  
synonymes de moments de plaisir et de convivialité...

**9** restaurateurs du Marsan sont invités à concocter un menu spécifique riche en saveurs sur la semaine (mets et vins compris), qui associe de manière savoureuse des produits de saison se mariant avec les meilleurs crus, le midi et/ou le soir, avec un tarif spécial et accessible à tous pour la Semaine du Goût.

La thématique de cette 26<sup>ème</sup> édition nationale met à l'honneur les irrésistibles plaisirs gustatifs et propose 2 options :

- > élaborer une déclinaison de plats salés et/ou sucrés autour des Vanilles du Monde
- > proposer une cuisine responsable en réalisant un menu ou un plat anti-gaspillage.

### Les tables du goût !



- > Mazerolles : L' Auberge de la Pouillique
- > Mont de Marsan : La Table du Richelieu → Les Clefs d'Argent\*  
Restaurant Le Lavoir → Le Bistrot de Marcel

### Les ateliers du goût !



- > Mont de Marsan : La Casa → Le Dragon de Jade  
La Galette Rit
- > Saint Avit : Restaurant La Boucherie

**Réservation conseillée auprès des restaurateurs**



# LES TABLES DU GOÛT



## AUBERGE DE LA POUILLIQUE

656 chemin de la Pouillique • 40090 MAZEROLLES

**Tél. : 05 58 75 22 97**

Ouverture : Du mardi au dimanche : le midi.  
Les jeudi, vendredi et samedi : le soir.

Risotto crémeux Saint-Jacques et Gambas,  
Sauce vanille

Palet de veau façon tahitienne

Fruits de saison pochés au rhum et vanille, glace Bourbon



## LA TABLE DU RICHELIEU

3 rue Wlérick • 40000 MONT DE MARSAN

**Tél. : 05 58 06 10 20**

Ouverture : Du lundi au vendredi : midi et soir.  
Dimanche : le midi.

Cocktail apéritif et ses amuse-bouches

Tian de Saint-Jacques

Vinaigrette de mangue et vanille

Minute de bar au fumet d'huîtres

Croustillant de ris de veau et pied de cochon

Fromages affinés

ou Tout chocolat D. Daubos

ou Puits aux pommes crème Chiboust à la vanille

Les vins inclus dans le prix du menu

> Un verre pour l'apéritif : cocktail aux fruits rouges

> Un verre : Château Tourteau Chollet Graves rouge 2011



## LES CLEFS D'ARGENT \*

333 av. des Martyrs de la Résistance • 40000 Mont de Marsan

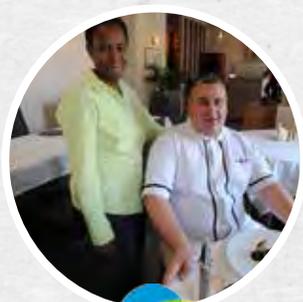


**Tél. : 05 58 06 16 45**

Ouverture : Soirée du vendredi 16 octobre 2015  
avec la Maison Petrossian

Apéritifs avec une dégustation des meilleurs  
caviars du monde

Menu : dégustation de leurs meilleurs produits :  
Crabe Royal, cœur de Saumon Fumé coupe du Tsar,  
anguille fumée avec du foie gras,  
fromage et caviar, viande et œuf de cabillaud,  
dessert surprenant avec un produit iodé



menu  
130€

Les vins inclus dans le prix du menu

- > Une très belle dégustation de vins choisis par Romain.
- > Présence d'une personne de la Maison Petrossian pour animer la soirée



*Bon appétit*

## RESTAURANT LE LAVOIR

Cale des Chalands • 40000 Mont de Marsan

**Tél. : 05 58 05 92 11**

Ouverture : du mardi midi au dimanche soir.

Velouté de panais et châtaignes

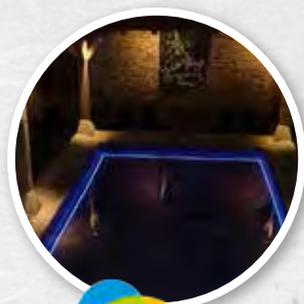
ou Cassoulet truffé

Médailillon de merlu purée du sweet mama

ou Pot au feu de canard

Bavarois au mascarpone vanille  
et chocolat sur biscuit coco

ou Mousse carambar et son crumble



## LE BISTROT DE MARCEL

1 rue du Pont du Commerce • 40000 Mont de Marsan

**Tél. : 05 58 75 09 71**

Ouverture : Du lundi au vendredi : midi et soir.  
Samedi : le soir.





LES ATELIERS DU

# GOÛT



## LE DRAGON DE JADE



65 avenue de Sabres • 40000 Mont de Marsan

**Tél. : 05 58 75 18 71**

Ouverture : Du lundi au dimanche : midi et soir.

Un cocktail de bienvenue

Tom bun **ou** bo bun **ou** un hors d'oeuvre  
Dragon de Jade pour 2

Bœuf thaï **ou** Crevettes au poivre  
**ou** Magret de canard à la citronnelle

Riz cantonnais **ou** riz nature

Bananes flambées

**ou** Glaces

**ou** Coupe de fruits exotiques

Les vins inclus dans le prix du menu

> Vin rouge ou rosé (une bouteille pour 4)



## LA CASA



5 rue St-Vincent-de-Paul • 40000 Mont de Marsan

**Tél. : 05 58 06 35 01**

Ouvert tous les jours.

Le menu sera servi du lundi au vendredi, le soir  
le samedi et dimanche, midi et soir.

Velouté de potiron à la crème fraîche  
et sa pointe de muscade

Osso Bucco de veau à la milanaise  
et son duo de purée carotte et céleri

Nage de figues fraîches

Les vins inclus dans le prix du menu  
> un verre avec le plat • un verre de Chianti



menu  
20€

## RESTAURANT LA BOUCHERIE



151 allée Mamoura • 40090 Saint Avit

**Tél. : 05 58 45 45 45**

Ouverture : Du lundi au dimanche : midi et soir.

Aumônière de chèvre et noix à la vanille

Filet de canard et sa sauce vanillée

Crumble à la pomme et sa glace vanille Bourbon

Les vins inclus dans le prix du menu  
> un verre avec l'entrée : Haut Masterel (AOC Côte de Provence)  
> un verre avec le plat : Aydie (AOC Madiran)



menu  
20,50€

## LA GALETTE RIT

6 rue Robert Wlérick • 40000 Mont de Marsan

Tél. : 05 58 06 99 81

Ouverture : les lundi, mardi, jeudi, vendredi  
et samedi : midi et soir.

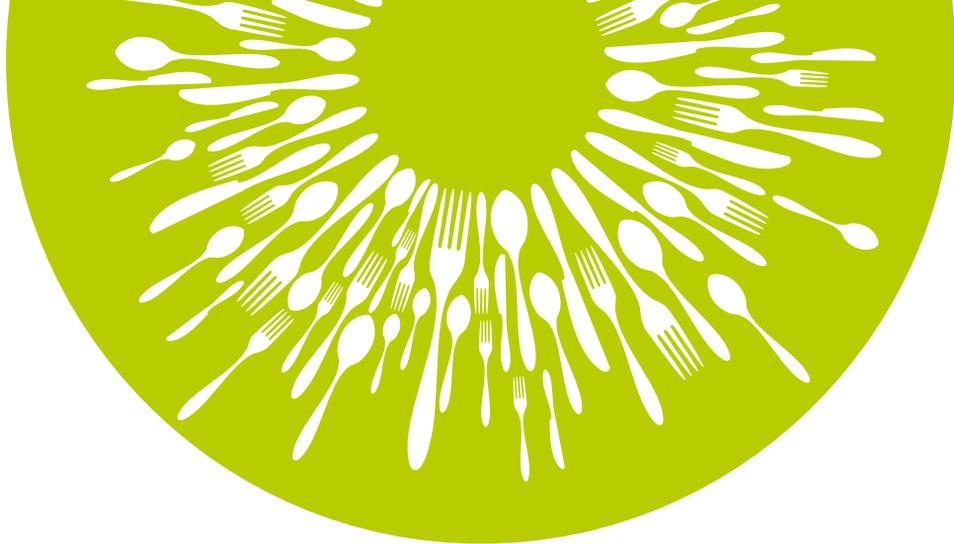


# Le Tablier l'Moun

L'accessoire indispensable pour  
cuisiner en toute tranquillité !!



En vente à l'Office de Tourisme (19,50 €)



QUELQUES

**BONNES**

**ADRESSES**

pour faire  
une pause gustative...



Commerçants, professionnels du goût, producteurs du Marsan vous accueilleront pour une découverte inédite de leur site avec des animations spécifiques et pédagogiques ainsi que des dégustations gratuites de leurs produits phares pour petits et grands.

### LAFITTE FOIE GRAS

62 RUE GAMBETTA • MONT DE MARSAN • Tél. : 05 58 06 06 91

Du **mardi 13 au samedi 17 octobre** : dégustations commentées en boutique de 11h à 12h et remise de 10 % sur tous les produits mis en avant toute la semaine :

- **Mardi 13** : magret fourré au foie de canard
- **Mercredi 14** : rillettes de canard. Pur canard en conserve et mi-cuit
- **Jeudi 15** : terrine landaise
- **Vendredi 16** : saucisson de canard
- **Samedi 17** : foie gras de canard entier des Landes aux poires exotiques et délice de foie gras de canard des Landes aux pruneaux et à l'Armagnac.





## L'ATELIER SANTÉ VILLE

AUBERGE LANDAISE • MONT DE MARSAN

- **Mardi 13 octobre** : de 9h30 à 12h  
- L'Atelier Santé Ville et les Cuisines Municipales du Marsan Agglomération vous invitent à une dégustation de fruits.  
Gratuit et ouvert à tous.

## EPICERIE ESPAGNOLE

16 DU IV SEPTEMBRE • MONT DE MARSAN •

**TÉL. : 05 24 28 54 32**

Du **mardi 13 au samedi 17 octobre** : dégustation en boutique d'un produit ibérique et remise de 10 % sur la découverte du jour.

- **Mardi 13** : 9h30-12h30 et 15h-19h : saucisson espagnol
- **Mercredi 14** : 9h30-12h30 et 15h30-19h : chorizo
- **Jeudi 15** : 9h30-12h30 et 15h-19h : jambon d'Aragon
- **Vendredi 16** : 9h30-12h30 et 15h-19h : Pata Negra
- **Samedi 17** : 9h30-12h30 et 14h30-19h : huile d'olives de Caceres et quelques épices.



## CAVE DES VIGNERONS LANDAIS

30 RUE ST-JEAN • GEAUNE • **TÉL. : 05 58 44 51 25**

- Portes ouvertes le **dimanche 11 octobre** de 9h à 18h et visites gratuites réalisées par les vignerons.
- > **8h30** : départ d'une randonnée dans les vignes
- > **9h30** : vendanges manuelles d'une parcelle AOC Tursan.  
Casse croûte sur place offert.
- > **11h** : initiation à un assemblage unique et dégustation.
- > **12h** : dégustation des 1<sup>ers</sup> jus de presse ; possibilité de restauration sur place (pot au feu).



LES MARCHÉS ONT DU

# GOÛT



**BENQUET** • sous chapiteau

**Dimanche 18 octobre**

• de 10h à 15h

**Marché de producteurs de pays**

Ce marché regroupe exclusivement des producteurs fermiers locaux, qui serviront leurs assiettes préparées sur place avec les produits issus des exploitations.

• À partir de 11h30

**Concours de cuisine « Les P'tits cuistos »**

(sur inscription à la bibliothèque de Benquet au 05 58 71 17 47)



Proposé gratuitement aux enfants de 5 à 12 ans accompagnés d'un adulte. Ils devront réaliser en 20 min une recette à base d'un aliment choisi. Froid, sucré et/ou salé, il sera à l'honneur ! La recette sera à composer à partir d'ingrédients sélectionnés sur le marché. `

Organisé par Les Associations Benquet animations, Terroirs et Tourisme et la Mairie de Benquet.



**MONT DE MARSAN** • marché couvert - place Saint Roch

**Mardi 13 & samedi 17 octobre, le matin :**

Venez découvrir le marché montois, véritable lieu d'échanges convivial classé parmi les 100 plus beaux de France par la qualité, la diversité et la fraîcheur de ses produits du terroir. Pour le plaisir des yeux et des papilles...



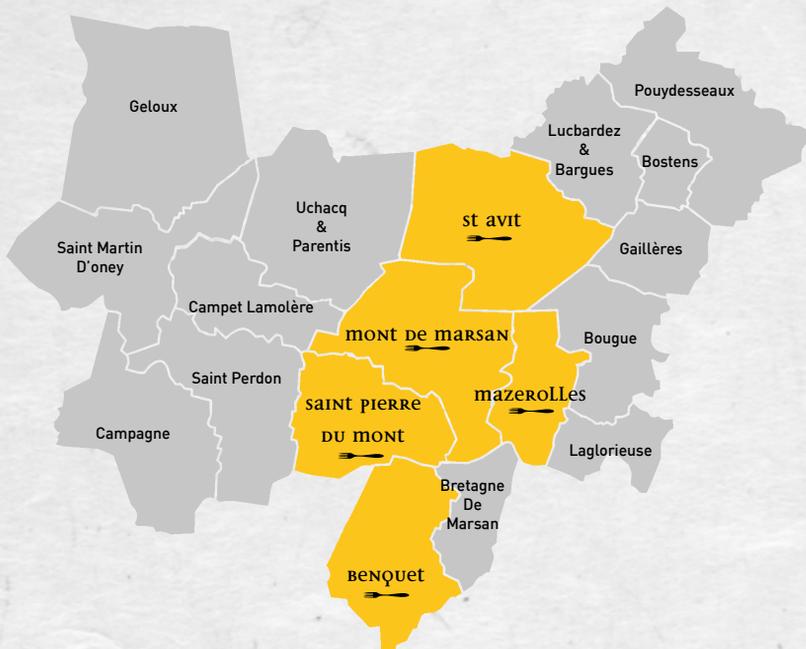
## L'éducation passe par le goût...

Dans les cantines scolaires montoises

de nouvelles recettes et de nouveaux produits sont proposés du **lundi 12 au vendredi 16 octobre**. De plus, le menu du jeudi 15 octobre est imaginé par le chef restaurateur d'Un Air de Campagne, François Duchet, et concocté par la cuisine centrale.

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14
Betteraves aux pommes Axoa de veau Riz Yaourt à boire	Smoothie concombre/ menthe Filet de poisson blanc à la bordelaise Nouilles Crème dessert à la vanille Abricots secs	PaniBuns à l'emmental Araignée de porc marinée Duo de courgettes Panna cotta et son coulis
Jeudi 15		Vendredi 16
Velouté choux fleurs noisettes Sauté de boeuf à la citronelle Écrasé de patate douce chorizo Fraîcheur vanillée Mangue / Ananas		Salade verte aux dés de fromage Poulet fermier Purée de carottes aux amandes Tartelette fruitée





L'Office de Tourisme du Marsan remercie sincèrement les professionnels des métiers de bouche, restaurateurs, commerçants, et partenaires du territoire qui ont participé activement à cette Semaine du Goût 2015.  
Gourmets et gourmands, à vos fourchettes !

OFFICE DE TOURISME DU MARSAN classé Catégorie I

1 place Charles de Gaulle

40000 MONT DE MARSAN

Tél : 05 58 05 87 37

contact@lemarsantourisme.fr

lemarsantourisme.fr

 /lemarsantourisme

LE MARSAN  
TOURISME  




  
*Le marsan*  
agglomération